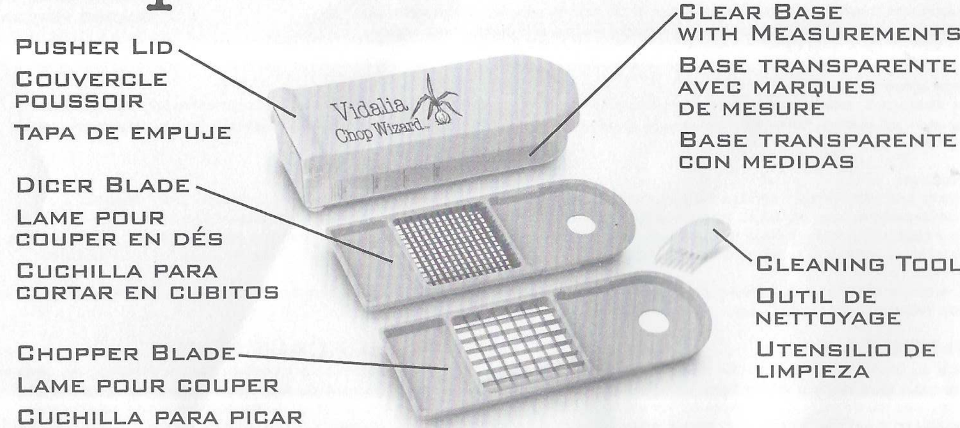
Vidalia Chop Wizard™

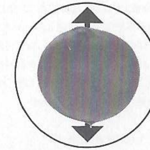


National Express, 2 Morgan Avenue, Norwalk, CT 06851

To Use

To Chop Onions:

- Cut off both ends of onion.
- Cut onion in half from top to bottom* and remove skin. (Cut large onions into quarters.)
- Place onion on slicing blades.
- Onions can be placed skin side down or cut side down.
- Make sure the lid is fully seated on the hinge before chopping.
- Place both hands flat on lid and push down quickly and firmly.
- You may hear a snapping sound at the end of chopping.
- Ease of chopping may vary depending on freshness and size of onion.
- Use cleaning tool to remove onion bits from pusher teeth or blades as needed.



*Cut Onion in Half From Top to Bottom

To measure:

- Kep pusher lid closed and turn unit upright.
- Tap base so onions fall to bottom for measuring
- Do not remove blade to measure.

Other uses:

Chop peppers, mushrooms, onions, carrots and zucchini for stir fry. Potatoes for stews. Eggs for egg salad. Tomatoes for salsa or pasta salads. Apples, pears, strawberries and pineapples for fruit salad.

Tips:

- Cut larger produce into halves or quarters before using Vidalia Chop Wizard™.
- Always cut tomatoes in half first and place cut side down on blades.
- Can be used for other items such as: fruits, vegetables, garlic or eggs. For fruits such as apples, pears or peaches, be sure to remove core/pit before using Vidalia Chop Wizard™.
- Keeping pusher teeth clean will prevent lifting of the chopping insert when opening the lid and will make chopping easier.

Cleaning

- Use cleaning tool to remove excess onion pieces from pusher lid and blades.
- Disassemble Vidalia Chop Wizard™ and wash with hot soapy water or put on top rack of dishwasher.
- The Vidalia Chop Wizard™ has stainless steel blades which are dishwasher safe.

Caution!

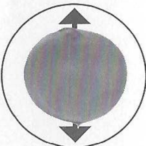
- Sharp Blades. Use care when operating and washing item to avoid injury.
- Not intended for use by children.

Made in China

Utilisation

Français

Pour couper les oignons :
- Enlever les deux extrémités de l'oignon.
- Couper l'oignon en deux de haut en bas* et enlever la peau. (Couper les gros oignons en quartiers.)
- Placer l'oignon sur les lames.
- On peut placer l'oignon du côté rond ou plat.
- S'assurer que le couvercle est bien enclenché sur la charnière avant de couper.
- Mettre les deux mains à plat sur le couvercle et appuyer rapidement et fermement.
- On peut entendre un claquement à la fin de l'opération.
- L'oignon se coupe plus ou moins facilement selon sa fraîcheur et sa taille.
- Utiliser l'outil de nettoyage pour retirer les morceaux d'oignon du couvercle et des lames au besoin.



*Couper l'oignon en deux de haut en bas.

Pour mesurer :
- Conserver le couvercle poussoir fermé et mettre l'appareil debout.
- Puis taper la base pour que les oignons tombent au fond afin de les mesurer.
- Ne pas retirer la lame pour mesurer.

Autres usages :
Coupe les poivrons, les champignons, les oignons, les carottes et les courgettes pour faire un sauté. Les pommes de terre pour les ragoûts. Les œufs pour la salade aux œufs. Les tomates pour la salsa ou les salades aux pâtes. Les pommes, les poires, les fraises et l'ananas pour la salade de fruits.

Conseil :
- Couper les plus gros légumes en deux ou en quartiers avant d'utiliser le Vidalia Chop Wizard™.
- Toujours couper d'abord les tomates en deux et les placer à plat du les lames.
- Peut couper notamment les fruits, les légumes, l'ail et les œufs. S'assurer de retirer d'abord le cœur ou le noyau des fruits comme les pommes. Les poires et les pêches et la coque des noix avant d'utiliser le Vidalia Chop Wizard™.

Nettoyage
- Utiliser l'outil de nettoyage pour retirer les morceaux d'oignon du couvercle et des lames.
- Démonter le Vidalia Chop Wizxard™ et le laver avec de l'eau et du savon ou le mettre dans le haut du lave-vaisselle.
- Le Vidalia Chop Wizard™ comprend des lames en acier inoxydable qui vont au lave-vaisselle.

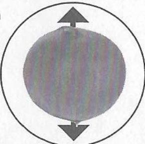
Avertissement!
- Lames tranchanges. Faire attention quand on les manipule afin d'éviter les blessures.
- Ne doit pas être utilisé par les enfants.

Fabriqué en Chine

Para usar

Español

Para picar cebollas:
- Corte ambos extremos de la cebolla.
- Corte la cebolla por la mitad, en sentido vertical*, y pele la cáscara. (Corte las cebollas grandes en cuartos.)
- Coloque las cebollas sobre las cuchillas rebanadoras.
- Las cebollas se pueden colocar con el lado de la cáscara hacia abajo o con el lado cortado hacia abajo.
- Asegúrese de que la tapa esté completamente asentada en la bisagra antes de picar.
- Coloque ambas manos planas sobre la tapa y empuje hacia abajo rápidamente y con firmeza.
- Es posible que escuche un chasquido cuando termine de picar.
- La facilidad para picar puede variar dependiendo de la frescura y el tamaño de la cebolla.
- Use el utensilio de limpieza para retirar los trocitos de cebolla que queden entre los dientes de empuje o las cuchillas, según sea necesario.



*Corte la cebolla por la mitad en sentido vertical

Para medir:
- Mantenga cerrada la tapa de empuje y colóquela en posición vertical.
- Golpee la base para que la cebolla caiga hasta el fondo, para medir.
- No retire la cuchilla para medir.

Otros usos:
Pica pimientos, hongos, cebollas, zanahorias y calabacines para sofreír. Papas para estofados. Huevos para ensalada de huevo. Tomates para salsa o ensaladas de pasta. Manzanas, peras, fresas y piñas para ensalada de fruta.

Consejos:
- Corte las verduras y frutas más grandes en mitades o cuartos antes de usar el Vidalia Chop Wizard™.
- Corte siempre los tomates por la mitad y coloque el lado cortado hacia abajo, sobre las cuchillas.
- Se puede usar para otros productos, tales como: frutas, verduras, ajo o huevos. En el caso de frutas como manzanas, peras o duraznos, asegúrese de quitarles el centro o el carozo antes de usar el Vidalia Chop Wizard™.
- Mantener limpios los dientes de empuje evitará que se levante el accesorio de picar cuando abra la tapa y hará que picar sea más sencillo.

Limpieza
- Use el utensilio de limpieza para eliminar los trozos de cebolla sobrantes de la tapa de empuje y las cuchillas.
- Desarme el Vidalia Chop Wizard™ y lávelo con agua caliente y jabón o póngalo en la rejilla superior del lavavajillas.
- El Vidalia Chop Wizard™ tiene cuchillas de acero inoxidable aptas para lavavajillas.

¡Precaución!
- Cuchillas filosas. Tenga cuidado al operar y lavar el artículo para evitar lesiones.
- No tiene el propósito de ser usado por niños.

Hecho en China